

# Martinsgans mit Semmelknödelfüllung



## Zutaten für 4 Personen

1 küchenfertige Bioland-Stautenhof Gans (ca 3,5kg)  
Saft einer halben Zitrone  
Pfeffer, Salz  
4 altbackene Brötchen  
3 Eier  
200 ml Milch  
4 getrocknete Aprikosen  
4 getrocknete Pflaumen  
Salz, Pfeffer, Muskat  
eine Hand voll Petersilie, gehackt  
Saft einer halben Zitrone  
1 EL Honig  
100 ml Sahne  
2 TL Semmelbrösel  
2 TL gemahlene Nüsse

Bitte beachten Sie, dass die Garzeiten je nach Backofen und Dicke des Fleisches variieren können.

## Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Eier und Milch mit Petersilie und Gewürzen verquirlen. Trockenfrüchte klein schneiden und unter die Ei-Milch-Mischung rühren und alles über die Brötchenstücke geben. Ordentlich durchkneten und mindestens eine halbe Stunde quellen lassen.

Die Gans von innen und außen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer einreiben. Nun die Gans mit der Knödelmasse füllen und die Öffnung mit einem Holzspieß verschließen oder vernähen.

Die Gans auf dem Rost der Fettpfanne setzen und mit 3 bis 3,5 Stunden bei 180°C braten. Immer wieder mit Bratfett bestreichen.

Honig und Zitronensaft mischen und auf die Gans streichen, die Temperatur zum Bräunen auf 250°C und auf „Grillen“ umstellen.

Den Fond mit etwas Wasser lösen, in eine Pfanne geben und mit Sahne, Semmelbröseln und Nüssen aufkochen.

Mit Apfelrotkohl servieren.

**Guten Appetit!**

*Stautenhof*  
MEIN BIOHOF